

FILE COM CATUPIRY DO DÚ

INGREDIENTES

- 700 g de filé mignon (ou outra carne macia) picada para estrogonofe
- 1 vidro de palmito pupunha
- 300 g de bacon fatiado fino
- 1 vidro de requeijão cremoso
- 3 pacotes de catupiry de 250 g (use o da marca catupiry)
- 1 pacote de queijo parmesão ralado de qualidade (50 g)
- 280 g de azeitonas verdes picadas e sem caroço
- azeite extra virgem
- 1 cebola média bem picada
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Pique o bacon fatiado em tamanho de 1 cm, frite e reserve em um papel toalha.

Escorra a gordura que sobrou na panela, acrescente um pouco de azeite extra virgem, coloque a carne, uma leve pitada de sal (cuidado pois os ingredientes já são salgados) e em seguida junte a cebola até que fique dourada.

Coloque a carne numa vasilha refratária, junte o requeijão cremoso, o bacon, a azeitona picada, o palmito (picado), metade do parmesão ralado e misture bem.

Cubra com catupiry, acrescente o restante do parmesão e leve ao forno. Quando estiver gratinado (aproximadamente 20 minutos) retire do forno.

Sirva com pão francês, azeite extra virgem e pimenta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35979-file-com-catupiry-do-du.html>